



オトナのふるさと学習

月刊このへんたいすき

10月号

記録や形には残らず、日々失われていく地域の記憶
いまさら人に聞けない「このへん」限定のジャンゴな話題あれこれ
最近引っ越してきたあなたも
生まれてこのかたずっと「このへん」なあなたも
読めばたちまち、「このへんたいすき」に

作 セルジュ・タカハシ

ドキドキ♪



なべっこ遠足で作るもののが違う。 「このへん」とあのへんの境目は? そこに横から侵入してくる 意外なモノとはあれだった。



「このへん」に季節の訪れを告げるなべっこ。山に出かけて、地元産の豊かな食材を投入して作るなべっこ遠足は、みんなが好きな秋の楽しみ。



なべっこで作るのは当然いものこ汁。でも県北では圧倒的にきりたんぽ鍋。となればそこには、両方の食文化がぶつかりあう境界線があるはず。



南北がせめぎあう最前線に登場したいものこでもきりたんぽでもない、意外な第三勢力は、秋田市周辺から横入りしてきた、だまこ汁。

なべっこといえども、「このへん」に生まれ育った誰もがそう思い、学校や町内のなべっこ遠足を楽しんできました。やれ味は味噌だの醤油だとささいなうちわモメはあっても、平鹿の鶏に三鶯のセリ、山内のいものこで作るなべっこの王道はゆるがないと信じてきました。しかし、県北の人とはなぜかなべっこ話がかみ合いません。そもそものはず。彼らの頭の中にあるなべっことは、百バーキりたんぽ鍋なのです。

さらに、県内断トツの人口を抱える秋田市周辺では、だまこ汁が勢力を広げつつあります。いものこ汁の最前線は田沢湖の西側にある仙北市旧西木村まで。それより北はきりたんぽ。そこにはからだまこ汁の先兵が攻めてきているという図式です。

そんなこと、どうでもいいじゃないかと言われるかもしれないが、そういういえばそうですね。

おつとこじで、南の最上勢が莘煮に牛肉を入れてるとの情報が。ちょっと偵察に行つてきます。

なべっこといえども、「このへん」に生まれ育った誰もがそう思い、学校や町内のなべっこ遠足を楽しんできました。やれ味は味噌だの醤油だとささいなうちわモメはあっても、平鹿の鶏に三鶯のセリ、山内のいものこで作るなべっこの王道はゆるがないと信じてきました。しかし、県北の人とはなぜかなべっこ話がかみ合いません。そもそものはず。彼らの頭の中にあるなべっことは、百バーキりたんぽ鍋なのです。



「このへん」のなべっこ遠足で作るのは、いものこ汁が当たり前。でも、県北はきりたんぽ、秋田市はだまこ汁が定番。その境界は仙北市。